LAS VERDURAS Y LAS LEGUMBRES

Acelgas en mantequilla.

Se cuecen las acelgas, se dejan escurrir y se pasan por el prensa-puré, friéndolas después en un poquito de mantequilla para servirlas espolvoreadas con huevo duro picado finamente. Al freírlas se les pone un poco de sal y pimienta blanca.

Acelgas con crema

Se cuecen las acelgas en agua con sal, se escurren y se pasan por el prensa-puré, friéndolas entonces en mantequilla, se sazonan con sal y en el momento de servirlas se les agrega unas cucharadas de crema, sirviéndolas rodeadas de torrejas de pan frito.

Acelgas al canapé.

Una vez cocidas, escurridas y picadas finamente, se fríen las acelgas en mantequilla, mezclándolas después con una crema hecha con mantequilla, harina y leche. Se une bien y se van colocando por cucharadas sobre torrejas de pan de molde frito. Encima se le espolvorea huevo duro picado.

Acelgas fritas.

Se cortan los tallos de las acelgas que han de ser blancos y se cuecen, sacándole después los hilos que tienen. Hay que cocerlas en agua con sal. Una vez preparadas se pasan los tallos por un batido de harina y huevo y se fríen.

Resultan muy agradables para acompañar asados.

Alcachofas rellenas con jamón.

Se limpian y despojan de las hojas duras. Se colocan entonces en una olla grande con agua y sal y se deja que cuezan. Se escurren des-

pués y se les sacan las hojas del centro para dejar hueco suficiente al relleno que se hace con jamón picado muy fino, frito en aceite y espolvoreado con pan rallado y perejil finamente picado. Se rellenan todas y se colocan en una asadera, rociándoles encima aceite y dos tazas de caldo en que se habrá desleído un machacado de pimienta negra y azafrán. Se ponen al horno y cuando se hayan pasado en la salsa se sirven.

Alcachofas guisadas.

Se limpian y se lavan, hechas pedazos. Se colocan en una olla con aceite, vinagre, sal, pimiento molido, clavo, cebolla, perejil y laurel, todo en crudo. Se deja que frían un poco y después se les agrega agua, poniéndolas a fuego vivo hasta que estén tiernas. Al ir a servirlas se aliñan con dos yemas de huevo batidas con una cucharada de caldo y una de vinagre.

Alcachofas al natural

Hay muchas que prefieren las alcahofas al natural a las preparadas en otras formas. Para esto hay que elegir unas alcahofas blandas que se cuecen en agua con sal y se dejan escurrir al estar tiernas. Se sirven acompañadas de una salsa de sal, aceite y jugo de limón que se lleva a la mesa aparte, en una salsera.

Alcachofas con salsa de tomate.

Se cuecen las alcachofas en agua con sal y al estar tiernas se les sacan los fondos para freirlos un poquito en mantequilla, se sazonan con sal y pimienta blanca, colocándolas después en una fuente, echándoles encima una salsa de tomate bastante espesa. Se adorna con ruedas de huevo duro y ramitas de apio cocido.

Alcachofas rellenas con crema.

Una vez cocidas las alcachofas en agua con sal se dejan escurrir y se les quitan los fondos. Se hace un picadillo con pechuga de pollo cocido y un poco de mantequilla desleída, aliñado con sal y pimienta blanca; con este picadillo se rellenan los fondos y encima a cada uno de le coloca una cucharada de crema.

Preparadas en esta forma las alcachofas quedan muy exquisitas y sirven como guarnición para asados de carne o de pescado.

Alcachofas rellenas frias.

Se cuecen las alcahofas, se escurren y se les quitan las hojas del corazón. Se pican unos cuantos fondos que se unen con la comida de las hojas que se han quitado del centro, se mezcla con jamón crudo pasado por la máquina, se aliña con sal, pimienta blanca y una salsa de mayonesa clarita y se rellenan las alcachofas que quedan muy ricas preparadas en esta forma.

Alcachofas rellenas con palta.

Ya cocidas las alcachofas y separados los fondos se rellenan con una pasta formada por crema de leche y palta pasada por el cedazo, aliñado todo con un poquito de aceite, sal fina y pimienta blanca.

Se colocan las alcalchofas en el centro de la fuente adornándolas con tiras de palta alternadas con ruedas de huevo duro y ramitas de perejil.

Alcachofas rellenas calientes.

Se cuecen las alcachofas y se les saca después todo la parte de adentro, dejando sólo el fondo y una hilera de hojas gruesas de afuera, para que sujeten el relleno.

Este se prepara friendo un poco de pechuga de ave en mantequilla, agregándole cebolla picada muy fina; se le da unas vueltas en la sartén y se le echa una cucharada de caldo, una cucharada de nata y media de harina. Se sazona con sal, pimienta blanca y un clavo machacado. Con este picadillo se rellenan las alcachofas que se ponen en una asadera, entrándolas un momento al horno antes de servirlas.

Alcachofas rebozadas.

Una vez cocidas en agua con sal las alcachofas, se les sacan los fondos y toda la demás parte comestible, haciendo un puré que se mezcla con nata y un poquito de cebolla picada muy fina y frita en mantequilla. Con esta pasta se rellenan los fondos que se pasan por huevo y pan rallado y se fríen.

Se pueden servir acompañadas de una salsa de tomate.

Alcachofas rellenas con sesos.

Se cuecen las alcachofas y una vez tiernas se les saca las hojas del centro, dejándole sólo las hojas de fuera y el fondo para poner entonces el relleno.

Se tiene cocidos unos sesos que se pican finamente y se echan a la

sartén para darle unas vueltas en manteca con un poquito de cebolla picada; se sazona con sal fina y pimienta blanca y ya fuera del sartén se les agrega una cucharada grande de nata, mezclando este picadillo a la comida que se le habrá raspado a las hojas de las alcachofas que se sacaron para dejar lugar al relleno. Todo bien unido se pone en cada alcachofa y se entra al horno un momento antes de servirlo.

Arvejitas con salsa.

Hay que elegir arvejitas muy tiernas que se desgranan y se cuecen en agua con sal. Una vez cocidas se dejan escurrir y mientras tanto se prepara una salsa poniendo en una sartén una cucharada grande de mantequilla a la que se echa una cucharada de harina y antes que esta se dore se le agrega una taza de caldo. Se sazona con sal, pimienta negra y una raspadura de nuez moscada, vertiéndola sobre las arvejitas y dejando que den juntas un hervor a fuego suave.

Arvejitas a la francesa.

Se cuecen las arvejitas en agua con sal y una vez tiernas y escurridas, se les agrega unas cucharadas de mantequilla desleída con dos o tres terrones de azúcar. Se deja que den un hervor y se sirven.

Arvejitas con huevo duro.

Una vez cocidas y escurridas se ponen en una cacerola y se les agrega una taza de caldo en que se ha desleído una cucharada de harina y otra de nata. Se sazona con sal y pimienta blanca y se deja que den un hervor a fuego muy suave y al ir a llevarlas a la mesa se espolvorean con huevo duro picado y se rodean de cuadrados de pan de molde fritos.

Arvejitas al vapor.

Se colocan en una cacerola con una cucharada grande de mantequilla y un poquito de sal fina espolvoreada por encima. Se tapa herméticamente la cacerola y se pone a fuego suave para que cuezan con el vapor solamente. Quedan exquisitas, pero hay que advertir que las arvejitas han de ser de muy buena clase y estar muy nuevas.

Apio con salsa.

Se pela el apio que ha de ser grueso y blanco, cortándolo después en pedazos exactamente del mismo largo y amarrando varios de estos pedazos se hacen unos atados de regular grueso, calculando que dos

han de servir para hacer un plato. Se cuecen entonces en agua que se remuda dos veces. Se dejan escurrir y se hace entre tanto una salsa batiendo mantequilla hasta que parezca clara a punto de merengue. Se le agrega una yema por cada cucharada de mantequilla, se sigue batiendo y se sazona con sal fina y una pinta de pimienta blanca. Esta salsa se pone en una fuente redonda que resista al horno y que se pueda llevar a la mesa. Sobre la salsa se colocan con gracia los ataditos de apio y sobre cada uno se espolvorea perejil y huevo duro picado, cada cosa por separado, para que el perejil quede al borde y al centro la clara del huevo con la yema alrededor. Se pone entonces la fuente un momento al horno para que la salsa vaya muy caliente y se sirve.

Es un plato muy sabroso, barato y que tiene una linda vista.

Apio con salsa de mayonesa.

Cocido y escurrido el apio se corta en trocitos pequeños y se coloca en una fuente dejándolo enfriar, vertiéndole encima una salsa de mayonesa de regular espesor. Se adorna con unas rodajas de huevo duro y aceitunas y se sirve como entrada.

Apio con salsa de chuño.

Después de pelado el apio se pone a cocer en agua con sal, se deja entonces escurrir y se une a la salsa siguiente: se echa en una sartén una cucharada grande de mantequilla a la cual se le agrega una cucharada de chuño de buena calidad. Se retira del fuego y se le añade poco a poco una taza de caldo y dos yemas de huevo muy batidas, más un buen puñado de perejil picado muy fino, se sazona con sal fina y pimienta blanca. Una vez la salsa y el apio unidos se deja que den un hervor antes de servirlo.

Berenjenas a la mallorquina.

Se limpian y se les cortan los rabos a las berenjenas que se parten por la mitad a lo largo y con la ayuda de una cucharilla se les saca toda la comida de adentro. A la parte de afuera se le da un hervor para que ablande. La carne de adentro se pica y se une a jamón, carne, cebolla y tomate, todo ello picado finamente. Se fríe con mantequilla, se sazona con sal y pimienta blanca y se aparta en un plato donde se le añade harina, media taza de leche y una cucharada de nata. Se vuelve a la sartén, se le da unas vueltas y se saca de nuevo para unirle dos huevos batidos—según la cantidad que haya de picadillo—, rellenando entonces las cáscaras de las berenjenas que estarán cocidas y frías.

Una vez todas rellenas se apanan, se enhuevan y se ponen en una fuente al horno para que doren antes de servirlas.

Berenjenas tostadas.

Se les quitan los rabos y se limpian perfectamente con un paño. Entonces se cortan en rodajas—sin quitarles la piel—y se van colocando en un adobo hecho con aceite, sal y pimienta. Se dejan por dos horas y luego se sacan, colocándolas al fuego en las parrillas, rociándolas con los restos del propio adobo.

Quedan muy sabrosas y sirven para acompañar carnes asadas o cocidas. Preparadas en esta misma forma se pueden servir como guiso llevándolas a la mesa en una fuente redonda, rodeada de pan frito bonitamente cortado y con una salsa de tomate vertida por encima.

Berenjenas con tomate.

Se cuece la berenjena en agua con sal, cortada en trozos largos y delgados, como si fueran papas al hilo. Una vez cocidas se escurren y se ponen en una cacerola, echándole por encima una salsa de tomate preparada en la misma forma que la que se hace para los tallarines a la italiana, es decir, con jugo de carne, callampas y bastante condimento.

Quedan muy sabrosas, pero es plato fuerte.

Berenjenas suizas.

Se pelan y se cortan en rebanadas las berenjenas y se les pone sal. Se tiene preparada una salsa de tomates con cebolla picada fina. También se tiene listo queso y pan rallado y unas callampas picadas finamente, cocidas de antemano.

En una budinera se coloca la salsa y la cebolla, encima se echan las berenjenas, se espolvorea el queso y el pan y por fin se colocan las callampas. Entonces se le vierte encima, cuidando de que por todas partes quede bien repartida, unas cuantas cucharadas de mantequilla desleída y sazonada. Se coloca un rato al horno para que dore.

Berenjenas rellenas con queso.

Se pelan y se cuecen en agua con sal. Cuando están cocidas se parten a lo largo y se le saca la parte interior con la ayuda de una cucharilla. Esta carne se pica y se mezcla con pan y queso rallado, pimienta negra molida, sal y dos huevos batidos. Con esta pasta se rellenan las berenjenas que se envuelven después en pan rallado y se ponen en una asadera untada con mantequilla. A cada berenjena se le echa encima

una capita de huevo batido y se entra la asadera al horno para que doren.

Berenjenas rellenas con callampas.

Se parten a lo largo las berenjenas y se les saca la carne de adentro con la ayuda de una cucharilla filuda.

Esta carne que se les ha sacado se pica y se pone en una sartén con una cucharada grande de mantequilla, cebolla y perejil picado, pan rallado y las callampas también picadas. Se le da unas vueltas, sazonándolo con sal fina y pimienta blanca. Se aparta y se deja enfriar para añadirle unos dos o tres huevos batidos.

Se toma entonces una mitad de berenjena y se rellena uniéndola a otra mitad también rellena, para que parezca que están enteras. Se pasan por pan rallado y se colocan en una asadera con mantequilla, dejando que cuezan durante un momento en el horno.

De vez en cuando hay que rociarlas con su propio jugo y si este fuera poco, se le puede agregar unas cucharadas de caldo de puchero.

Beterragas en ensalada fría.

Se limpian y se cuecen enteras en agua que se les cambia dos veces, poniéndole sal a la segunda. Se dejan enfriar una vez cocidas, se pelan, se pican en trocitos finos o en rodajitas y se aliñan con aceite, sal—si han quedado desabridas, lo cual suele suceder, porque son muy dulces—y unas gotas de limón. Puede ponérsele, si gusta, perejil y cebolla picada finamente, esta cortada a la pluma y pasada por agua caliente y sal para quitarle el gusto fuerte.

Beterraga caliente.

Se cuece y una vez tierna se pela y se pica, echándola a una sartén con mantequilla para darle unas vueltas y servirla como guarnición de carnes cocidas o asadas. Al freírla se le puede poner cebolla y perejil picados.

Callampas al horno.

Se lavan y secan con un paño las callampas que se saltean después en una sartén con aceite, a fuego muy fuerte; se les agrega sal y pimienta en polvo. Se ponen después en una fuente que resista el fuego, se les rocia mantequilla desleída y mezclada con perejil finanamente picado y pan rallado. Se entran unos minutos al horno y se sirven.

Callampas en cajitas de pan.

Se les quitan los tronquitos que se tiran. La parte de la cabeza se pone en agua y se lava cuidadosamente. Se dejan escurrir y se secan con un paño. Entonces se pican en pedacitos chicos y se saltean con aceite a fuego vivo, agregándoles perejil machacado con un diente de ajo, sal, pimienta negra y jugo de limón. Se las deja que cuezan por veinte minutos y mientras se preparan las cajitas de pan que se hacen con pan de molde cortado grueso, en cuadrados, a los cuales con la ayuda de un cuchillo, se les hace un hoyo en el centro, también cuadrado, procurando que las paredes de esta cajetilla queden lo más parejas posible. Se fríen en mantequilla, sin que lleguen a tostarse. Entonces se les pone a cada cual una cucharada del relleno de callampas, con su respectiva cucharada de salsa y se sirven procurando què tanto las cajitas como el relleno estén muy caliente al llevarlas a la mesa.

Callampas con salsa.

Se fríe bastante cebolla muy menudamente picada, se le agrega las callampas limpias, secas y picadas. Se pone en el mortero una cucharada de harina tostada y un poquitito de azafrán, se le añade caldo, sal y un poquito de pimienta blanca. Este machacado se une al frito y se deja en reposo un ratito, sirviéndolo muy caliente colocado por cucharadas sobre triángulos de pan de molde frito.

Cardo con salsa.

Se pelan y limpian bien los cardos que se cuecen en agua y sal, una vez cocidos se ponen a escurrir y entonces se saltean en una sartén con aceite. Se hace un machacado con una miga de pan remojada, dos granos de pimienta negra y un poquito de pimientón dulce. Se une esta salsa a los cardos y se deja que cuezan un rato en ella. En el momento de servirlos se les agrega una yema de huevo batida con unas gotas de vinagre.

Cardo para guarnición.

Se pelan los cardos y se cuecen en agua con sal, partidos en trocitos lo más iguales posibles.

Cuando están casi tiernos se sacan y se dejan escurrir, se enharinan entonces y se fríen, sirviéndolos después con el guiso que se quiera acompañar.

Coliflor en ensalada.

Se cuece en agua con sal, se escurre y corta en pedazos que se aliñan con aceite, vinagre, sal y pimienta se colocan bonitamente en una ensaladera y se sirven.

Coliflor frita.

Se tiene la coliflor un rato en adobo de perejil, vinagre y sal, después se cuece en agua con sal, se escurre, se reboza en huevo batido y se fríe en aceite o manteca muy caliente.

Coliflor en salsa de almendras.

Se parte en pedacitos, cociéndola después en agua con sal, se escurre y se coloca en una cacerola con aceite para freírla a fuego suave, cuando se le haya dado unas vueltas se le espolvorea un poquitito de pimientón y en cuanto este se une al aceite, se le agrega un pocillo de agua. La salsa se prepara machacando perejil y almendras, machacado que se une con un poco de agua, se sazona con sal y un poquito de pimienta blanca y se echa sobre la coliflor, dejando que dé un hervor suave antes de servirla.

Coliflor rebozada.

Se cuece, hecha pedazos, en agua con sal, se deja escurrir, se enhueva y se fríe hasta que quede dorada. Una vez todos los pedazos fritos se colocan en una cacerola, se le espolvorea harina frita en la manteca sobrante en la sartén, se le agrega una taza de agua y una hoja de laurel, más un poco de sal y pimienta negra. Se deja que dé un hervor antes de servirla.

Coliflor en salsa blanca.

Se cuece entera y en agua con sal una coliflor que se pone después a escurrir cerca del rescoldo para que no se enfríe y se deja así hecha pedazos.

Mientras tanto se hace la salsa derritiendo mantequilla y agregándole harina; sin que esta se dore se le echa una taza de caldo, procurando que quede una especie de papilla espesa.

Se pasan por esta salsa los pedazos de la coliflor, que deben quedar bien empapados y se van colocando en una fuente que resista al fuego, poniéndola en forma de que los tallos no se vean, apoyados los trozos unos contra otros. El resto de la salsa se vierte por encima y se entra un momento al horno antes de servirla.

Coliflor con vino y queso.

Se cuece la coliflor en agua y sal, se escurre bien y se pone en un plato que resista al fuego; se rocia con vino blanco, mantequilla derretida y queso rallado. Se entra al horno y cuando se le haya formado encima una costra dorada se sirve.

Coliflor con leche.

Una vez cocida y escurrida la coliflor se corta en trozos que se ponen en una fuente que resista al fuego.

Se bate harina con mantequilla que se aclara con leche, se le pone un poquito de sal fina y una raspadura de nuez moscada. Esta salsa debe quedar clarita. Se vierte sobre la coliflor, se espolvorea encima queso y pan rallado y se entra al horno suave, dejando que la salsa reduzca a la mitad.

Cebollas rellenas.

Se ponen a cocer las cebollas que se ha de procurar que sean del mismo tamaño. Al estar cocidas se le cortan los extremos y se les quita la parte de adentro, dejando sólo dos o tres cascos—según el grueso que tengan—y poniendo uno en el fondo para sujetar el relleno.

Se hace un picadillo de carne, jamón—crudas las dos cosas—, pimienta y nuez moscada, perejil y sal. Se le agrega pan rallado y huevo lo mismo que si fuera pasta para albóndigas. Con este picadillo se rellenan las cebollas, se envuelven en clara de huevo batida y se fríen, dejándolas doraditas.

Se colocan entonces en una cacerola y se les hace una salsa con caldo del puchero, vino blanco y una hoja de laurel, más una cucharada de mantequilla. Se deja que hiervan hasta que el relleno esté a punto. Entonces se espesa la salsa con los corazones que se le sacaron a las cebollas, machacados y unidos a las yemas de los huevos.

Cebollas rellenas al horno.

Se eligen iguales, se pelan y se les quita la parte del centro, poniendo en su lugar un picadillo de carne, preparado lo mismo que si fuera pasta para albóndigas. Se tapan con huevo y se enharinan, para que el relleno no se salga. Entonces se ponen en una asadera, muy apretadas, se les vierte por encima aceite, perejil y dos tazas de caldo y se ponen al horno hasta que estén perfectamente tiernas y doraditas.

Cebollas con jamón y mantequilla.

Se pelan las cebollas y se les quitan los extremos, vaciándoles entonces la parte de adentro. Se les coloca un casco en el fondo para sujetar el relleno que consiste en jamón pasado por la máquina y mezclado con mantequillla y perejil picado muy fino. Se les pone encima otro casco de cebolla y se colocan en una asadera. Se les echa agua y caldo por partes iguales, sal y pimienta negra, dejando que cuezan a horno fuerte hasta que estén muy tiernas y la salsa reducida.

Charquicán.

Se cuecen en agua con sal papas y zapallo, después que den el primer hervor se le agregan porotitos cortados al hilo, arvejitas y puntas de espárragos verdes.

En una cucharada de color se fríe cebolla picada fina, se le da unas vueltas y se le agrega choclo picado, tomate y el charqui que ha de estar asado de antemano y desmenuzado o machacado en la piedra. Hay que advertir que este guiso se hace muy poco con charqui hoy día y que por lo común se prepara con carne asada o cocida, ya que como es un plato muy popular y barato, se aprovecha en él los restos de carnes de otros guisos, comúnmente del puchero.

Las papas y el zapallo se machacan un poco, se unen las demás verduras y el frito, se sazona todo y se deja al rescoldo hasta el momento de servirlo.

Choclos cocidos.

Se elijen choclos tiernos que se pelan y se cuecen en agua con sal. Una vez cocidos y en el momento de llevarlos a la mesa se les pone mantequilla desleída, entrándolos un minuto al horno.

Espinacas con mantequilla.

Se lavan y se cuecen en agua con sal. Cuando están cocidas se escurren en un colador y se prepara la salsa en una cacerola con una cucharada de mantequilla, otra de harina y medio vaso de leche con dos terrones de azúcar.

En esta salsa se ponen a fuego muy suave las espinacas, sin dejar que hiervan. Se sirven rodeadas de torrejas de pan de molde fritas.

Espinacas con limón.

Se fríe en un poco de aceite una cucharada de harina, se le echa sal, pimienta y nuez moscada. Hecho esto se le unen las espinacas, que ya estarán cocidas y escurridas, se rocian con jugo de limón y se

deja que reposen un rato antes de servirlas espolvoreadas con huevo duro rallado.

Espinacas revueltas.

Se cuecen y se escurren, aliñándolas con aceite, sal y pimienta blanca, se ponen en la sartén, se les da unas vueltas y se les agrega un vasito de vino blanco, dejando qúe reposen un rato a fuego suave antes de servirlas.

Espinacas a la inglesa.

Se lavan y se cuecen en agua con sal; luego se ponen en agua fría, por espacio de diez minutos, se sacan, se escurren y se pican finas.

Se echan después en una cacerola, se sazonan con sal, pimienta blanca y nuez moscada rallada, dejándolas cocer hasta que se evapore todo el jugo, entonces se retiran del fuego y se les pone una cucharada grande de nata o de mantequilla muy fresca, se revuelven para que se unan bien las dos cosas y se sirven muy calientes.

Espinacas al canapé.

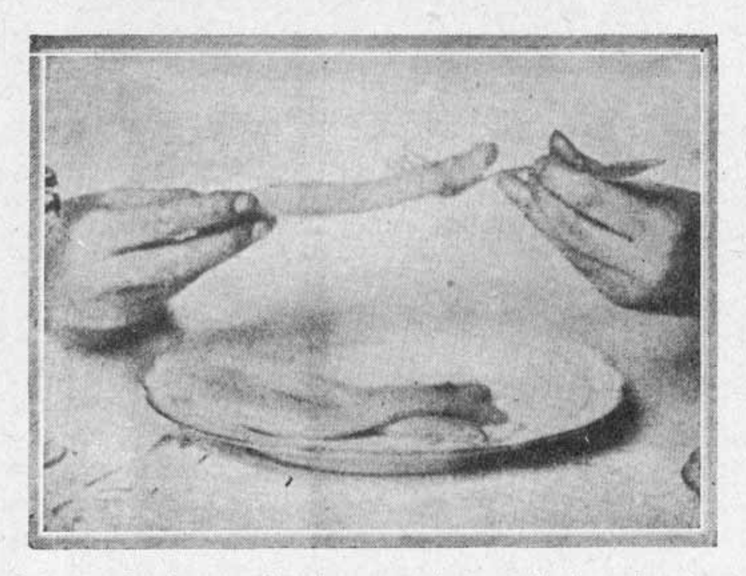
Se cuecen en agua con sal, se las deja escurrir y se pican, poniéndolas en una cacerola con mantequilla, sal y un poquito de pimienta blanca. Luego se les añade una cucharada grande de crema y se ponen por cucharadas sobre torrejas de pan de molde frito, espolvoreándole encima huevo duro rallado.

Espinacas con azúcar.

Cocidas, picadas y fritas en mantequilla, se les echa un poquito de sal fina, se les agrega leche, cáscara de limón rallada y azúcar al paladar. Un momento antes de llevarlas a la mesa se les agrega una cucharada grande de agua de azahar.

Espinacas con leche.

Se lavan y cuecen con agua y sal, poniéndolas después en agua fría y luego a escurrir. Entonces se pican bien; echándolas en una cacerola con mantequilla, sal fina, nuez moscada rallada, se espolvorean con harina y se les echa un pocillo de leche, dejando que esta se evapore para nuevamente espolvorearlas. con harina y dos cucharadas de nata. Se deja que reposen y se sirven rodeadas de torrejas de pan de molde fritas en mantequilla. Hay que advertir que la harina que se le espolvorea es muy poca, ya que sino quedarían las espinacas demasiado espesas.



La mano derecha toma el espárrago y en la izquierda el tenedor sujeta la punta que en esta forma no se rompe.

Espárragos.

Se cortan los espárragos todos del mismo largo, se raspan por la parte dura, se lavan bien y se ponen a cocer en agua sola. Cuando estén casi cocidos se les cambia el agua por otra hirviendo que se sazona con sal. Cuando estén perfectamente cocidos se ponen en una fuente larga y se dejan tibios para llevarlos a la mesa con una salsa de aceite, limón, sal y mostaza que se sirve en una salsera.

Espárragos con queso.

Una vez raspados y cocidos se dejan escurrir y se ponen por capas en una fuente que resista el horno. Sobre cada capa se espolvorea queso rallado y se echa mantequilla desleída. Luego se entran al horno por unos minutos, solamente para que la mantequilla y el queso formen una masa compacta y se sirven. Hay que advertir que para preparar los espárragos en esta forma han de ser estos gruesos y de muy excelente calidad.

Espárragos con salsa de huevo.

Se cuecen y se ponen a enfriar en una fuente ovalada, llevándolos a la mesa acompañados de una salsa que se sirve aparte y que se hace con cuatro cucharadas de mantequilla muy fresca, una cucharada de

harina de avena y cuatro yemas muy batidas, más un poquito de sal, la necesaria para sazonar. Se le agrega pimienta blanca y unas gotas de jugo de limón. Es una salsa que se echa en una cacerolita y se le da un hervor antes de servirla, teniendo mucho cuidado de que no se corte al hervir.

Espárragos con salsa blanca.

Se cortan los espárragos todos del mismo tamaño y se cuecen en dos aguas. Una vez tiernos y tibios se colocan en una fuente redonda, con las cabezas para el centro y en el medio se les vierte una salsa blanca no muy espesa.

Espárragos revueltos con huevos.

Se hacen pedazos los espárragos que se lavan, se cuecen, se escurren y se ponen en la sartén, agregándoles cebolla picada fina y sal. Así que estén fritos se les echa agua y se deja que esta hierva para agregarle unos huevos batidos, revolviéndolo un rato para evitar que los huevos cuajen como tortilla. Al ir a servirlos se les agrega unas gotas de vinagre.

Espárragos con salsa de mostaza.

Se cortan los espárragos todos del mismo largo, se raspan y se cuecen, dejándolos después enfriar. Se pone en un plato dos yemas de huevo que se baten con aceite lo mismo que si fuera una mayonesa. Una vez espesa se le echa sal y pimienta blanca, más dos cucharadas de mostaza desleída en dos cucharadas de caldo desengrasado y frío. Se une todo bien y se pone en una salsera, llevando los espárragos en una fuente ovalada.

BIBLIOTECA NACIONAL SECCION CHILENA SANTIAGO DE CHILE

Garbanzos guisados.

Se ponen a remojar la noche antes. Luego se les cambia agua y se ponen a cocer.

Se remojan en caldo dos panes franceses y se pasan por el prensapuré, agregándole cuatro cucharadas de garbanzos ya cocidos que se hacen también puré, se le añade cebolla frita en manteca o en color y un poco de la misma agua en que cocieron los garbanzos, para que esta especie de salsa quede clarita. Se sazona con sal y pimienta—en caso de que no se haya frito la cebolla en color—y se agrega al resto de los garbanzos que estarán cocidos y secos. Se deja que den un hervor muy suave.

Garbanzos con arroz.

Se cuecen los garbanzos que se habían dejado remojando desde el día antes. En una cacerola se pone una cucharada de manteca y dos de aceite, se fríe en ella cebolla cortada fina, se agrega el arroz al cual se le da unas vueltas y se le unen los garbanzos sancochados, con toda el agua que tengan y que si es poca se aumenta con más agua que esté hirviendo. Se sazona con sal y pimienta negra, y se deja que termine la cocción a fuego lento, sin removerlo.

Garbanzos a la española.

Una vez cocidos los garbanzos y escurridos se unen a un frito de tocino y jamón, cebolla picada fina, una hoja de laurel y un diente de ajo. Se les da unas vueltas y se les agrega una taza del mismo caldo en que cocieron los garbanzos, dejando que hiervan un rato a fuego lento antes de servirlos.

Habas verdes.

Se escogen las más nuevas y se les quitan los extremos, cociéndolas en agua con sal, se escurren al estar tiernas y se les echa aceite en el cual se ha frito un diente de ajo que despés se bota.

Se pone en el mortero un pedazo de pan tostado que se habrá remojado en agua y vinagre, se machaca y se le agrega sal y pimienta blanca. Se une este machacado a cuatro huevos batidos, se le agrega una cucharada del agua en que cocieron las habas y se vierte todo sobre estas, poniéndolas al fuego por un rato antes de servirlas.

Quedan deliciosas.

Habas granadas con tomate.

Se limpian y cuecen en agua con sal. Al estar cocidas se desgranan.

En una cacerola se fríe en manteca tomate y cebolla, perejil y un poquito de pimienta. Se agregan las habas y unas cucharadas del caldo en que cocieron, dejando que hiervan otro poco. Al estar en su punto se les espolvorea por encima huevo duro picado y se llevan a la mesa.

Habas granadas.

Se desgranan y se fríen en manteca con perejil, cilantro, hierbabuena y cebolla. Se les agrega un poquito de pimientón en polvo o ají dulce, se cubren con agua y dejan cocer a fuego suave. Al estar san-

cochadas se les agrega sal y pimienta negra machacada con cominc. Un ratito antes de llevarlas a la mesa se espesa la salsa con una yema de huevo batida con unas gotas de vinagre.

Habas caseras.

Se desgranan y se cuecen en agua y sal, sacándoles después la piel gruesa.

Se pone mantequilla en una cacerola y cuando esté caliente se echa en ella las habas, se le da unas vueltas y se espolvorean con harina, se les agrega caldo desengrasado y pimienta, se ve como están de sal y se deja que cuezan un rato.

Un momento antes de servir se les agrega dos yemas de huevo batidas con un poco de nata y dos cucharadas chicas de azúcar flor, se mueve todo ligero para que ligue bien y se sirven. Quedan muy ricas.

Habas granadas con fondos de alcachofas.

Para hacer este guiso se pone en una olla bastante manteca y una cebolla grande picada fina, carne de chancho o butifarra cortada en pedacitos, tocino y jamón. Se deja que todo ello fría. Se le agregan las habas granadas que deben ser muy tiernas y los fondos de las alcachofas, ambas cosas sancochadas. Se le echa una hoja de laurel, pimienta en grano, hierbabuena y sal. Se le vierte agua, no mucha y se deja que cueza al vapor a fuego muy lento. Cuando está todo cocido se le añade un vaso de vino blanco seco.

Humitas.

Se eligen choclos tiernos que se rallan. Hay que cuidar al pelarlos que las hojas salgan enteras para luego hacer las envolturas.

Se pone bastante manteca en una sartén y se fríe en ella cebolla picada muy fina. Se agrega el choclo rallado, se le da unas vueltas y se sazona con sal fina, poniendo solo una poquita y agregando azúcar flor, si es que se quiere que las humitas resulten dulces o poniendo un poco de salsa de tomate con ají si se quiere que tengan este otro sabor.

Las hojas se colocan unas contra otras por la parte ancha, se echa encima unas dos o tres cucharadas de la pasta que se habrá dejado enfriar, se doblan las hojas para formar un envoltorio como una almohada que se amarra por el medio con una tira de las mismas hojas del choclo. Una vez listas todas las humitas se ponen en una olla grande con agua y se cuecen a fuego vivo. Se sirven en las mismas hojas y para las personas que gusten se ofrece azúcar molida o sino salsa de tomate con ají.

Lechuga en fritos.

Se hace un pino exactamente igual que para las albóndigas. Se toman hojas de lechuga oreja de oso y se rellenan con el picadillo, envolviéndolas y atándolas con un hilo. Se pasan entonces por huevo batido y se fríen en aceite. Se colocan todos los fritos en una budinera larga y se les echa una taza de caldo de puchero desengrasado, dejando que cuezan hasta que queden solamente en la grasa. Entonces se sirven.

Lentejas.

Se ponen en agua fría y se dejan cocer hasta que ablanden, entonces se les pone la sal.

En una sartén se echa aceite y se fríe un diente de ajo que después se bota. Se fríe luego en el mismo aceite una rebanada de pan que se machaca en el mortero, agregándole el aceite del frito y unas gotas de vinagre. Se añade esto a las lentejas y se deja que reposen un rato antes de servirlas.

Lentejas a la española.

Se cuecen en agua con sal, después se ponen en una cacerola con aceite, perejil, cebolla picada fina y pimienta negra, se les da unas vueltas y se les agrega una taza de caldo de puchero, dejando entonces que reposen un rato al rescoldo. Al tiempo de llevarlas a la mesa se les añaden dos yemas de huevo batidas con unas gotas de vinagre.

Lentejas con perejil.

Se cuecen en agua con sal y al estar en punto se escurren y se ponen en una cacerola con manteca, sal, pimienta y mucho perejil picado fino. Se deja que fría el perejil y luego se retira la cacerola al rescoldo por un rato. Al ir a servirlas se rodean de torrejas de pan frito.

Lentejas con queso.

Se cuecen las lentejas en agua con sal y se dejan escurrir, separando después unas tres o cuatro cucharadas de ellas que se ponen en el mortero con un trozo de pan remojado en agua, machacándolo todo junto y agregándole dos yemas de huevo batidas con unas gotas de vinagre.

Se echa en una sartén una cucharada de color y se fríe en ella bastante cebolla picada fina, se añaden las lentejas y una taza de caldo de puchero sazonando con sal y el machacado del mortero. Se dejan en

reposo al lado de la hornilla y en el momento de servirlas se espolvorean con queso rallado que ojalá sea parmesano.

Lentejas en fuente.

Se cuecen las lentejas en agua con sal, mientras tanto se cuecen en agua cuatro ajíes dulces que después se pelan y se machacan en el mortero.

En una sartén se echan dos cucharadas de manteca y una de color, friendo un poquito de cebolla, se le agrega el ají, dos cucharadas de harina, sal, vinagre y una taza de las lentejas cocidas y pasadas por el prensa-puré.

El resto de las lentejas hervirá con una cantidad regular de agua y estarán tiernas. Se les añade entonces el frito, se les da unas vueltas y se vuelcan en una fuente de barro, donde se les agrega dos yemas de huevo batidas con unas gotas de vinagre. Se entran al horno y cuando estén de un espesor regular, se les lleva a la mesa en la misma fuente de greda, puesta sobre una bandeja redonda que irá cubierta con una servilleta. Las lentejas se espolvorean con huevo duro picado, aparte yemas y claras. En esta forma la parte del centro irá espolvoreada con la yema y la de afuera con la clara.

Locro de coliflor con papas.

Se cuece una coliflor con leche. Aparte se cuecen papas con la piel. Una vez cocidas las dos cosas se hace pedazos la coliflor y las papas se pelan y cortan en rodajas.

Se pone en una sartén una cucharada de mantequilla en la cual se deslíe una cucharada de harina de maicena, agregándole una taza de leche. Esta salsa debe quedar regular de espesa y se sazona con sal fina y pimienta blanca. Se añade a las verduras y se dejan al lado de la hornilla, sin que hiervan, un buen rato. En el momento de servir se echan las verduras en un azafate redondo que se rodea con huevos duros partidos en rajas largas y gruesas. De cada huevo se deben sacar cuatro rajas.

Locro de verduras.

Se cuecen papas, zapallo nuevo, porotitos verdes, arvejitas, fondos de alcachofas, puntas de espárragos y todas las verduras de que se pueda disponer. Cada cosa debe cocerse por separado. Una vez todas listas se pican en pedazos pequeños.

En una sartén se echa una cucharada de manteca y otra de color,

friendo en ella cebolla picada fina y choclo picado. Se le da unas vueltas y se le agrega tomate pelado y partido en pedazos chicos. Se sazona con sal y pimienta negra molida, más una pinta de ají picante.

Las verduras picadas se colocan en una cacerola, se le vierte encima el frito, se le agrega más sal y comino y una taza grande de caldo de puchero. Se deja que hierva a fuego muy suave hasta que espese un tanto y en el momento de servirlo se aliña con dos yemas de huevo batidas con unas gotas de agua.

Mote guisado.

Se pone a cocer el mote que ha de estar muy bien pelado para que el guiso resulte bonito. Al estar cocido se le agrega una taza de leche, dos cucharadas de mantequilla y la sal necesaria para que quede sabroso. Se deja que espese a fuego lento, ya que debe quedar seco, pero no apelmazado.

Papas a la francesa.

Hay que prepararlas con papas nuevas que se pelan y se cortan a lo largo en cuatro pedazos. Se espolvorean con sal fina y se fríen en manteca muy caliente.

Cuando estén doradas se ponen en una cacerola y se tapan, dejándolas a fuego suave para que terminen de pasarse. Un momento antes de servirlas se les echa por encima mantequilla desleída y al ir a llevarlas a la mesa se rocian con jugo de limón en abundancia y una cucharada de perejil finamente picado. Hay que advertir que deben servirse muy calientes para que resulten agradables.

Papas a la Catalana.

Se pelan, se lavan y se cortan las papas en pedazos que después se espolvorean con sal.

En una cacerola con aceite se fríe cebolla picada fina, hierbabuena y perejil. Cuando esté todo frito se le agregan las papas y se les da unas vueltas, echándole entonces una taza grande de caldo de puchero, sal, nuez moscada rallada y pimienta en polvo. Se tapa la cacerola muy bien y se deja que termine de cocer hirviendo muy suavemente en fuego de rescoldo.

Papas a la parrilla.

Son especiales para servirlas con carnes asadas. Se eligen las papas muy grandes, se pelan y se cuecen en agua con sal, después se

parten a lo largo en tres rebanadas gruesas para asarlas a fuego lento en la parrilla.

Cuando estén tostadas se colocan en un plato, se espolvorean con sal y se rocian con mantequilla caliente, llevándolas a la mesa antes que se enfríen.

Papas con cebolla.

Se pone en una sartén una cucharada de manteca y una de color, friendo en ella bastante cebolla cortada a la pluma. Se habrá sancochado unas papas que se cortan en chauchas y se agregan al frito, dándole unas vueltas para añadirle un cucharón de caldo de puchero. Se les echa sal y pimienta negra, tapando la cacerola muy bien y dejando que termine la cocción al vapor.

Papas vienesas.

Hay que elegir papas nuevas, redondas, lo más iguales de tamaño posible. Se pelan y se cuecen en agua con un poquito de sal. Cuando están casi cocidas se les agrega un frito hecho con mantequilla, salsa de tomate y cebolla, sal y pimienta blanca. Se tapan y se dejan a fuego lento hasta que la salsa se consuma, entonces se ponen en una fuente y se cubren con salsa de mayonesa, sirviéndolas antes que enfríen.

Papas en bolas.

Se hace un puré con medio kilo de papas cocidas que se mezclan con setenta gramos de mantequilla muy fresca, un poco de perejil picado fino, sal y cuatro huevos batidos.

Una vez bien unida la mezcla se hace con ella unas bolitas chicas que se fríen en abundante manteca muy caliente, dejando que doren para servirlas acompañando carnes asadas.

Papas rellenas a la chilena.

Se hace un pino con carne de pulpa picada fina que se fríe en manteca a la que se habrá agregado una cucharada de color y en la cual se habrá frito anteriormente bastante cebolla picada a la pluma. Una vez listo el frito—que debe quedar un poco seco—se sazona con sal y pimienta blanca, se le agregan unas pasas sin pepa, unas rodajas de huevo duro y aceitunas.

Se cuecen papas que luego se reducen a puré y se unen con dos huevos batidos, se sazona con sal y un poquito de pimienta blanca. Entonces se toman unas porciones de la pasta que se extiende y en cuyo

centro se coloca una cucharada del frito que se tapa con más pasta de puré, formando una bola que se alarga, para darle la forma de una papa grande. Una vez todo el material listo, se fríe en manteca muy caliente, debiendo quedar muy doradas. Al llevarlas a la mesa se les espolvorea por encima azúcar molida o sino se llevan sin azúcar y se ofrece esta a los comensales para que se emplee al gusto de cada uno.

Papas estofadas.

Se cuecen en agua, se pelan y se parten en chauchas que se colocan en una cacerola con manteca, sal, perejil, cebolla picada y unos granitos de pimienta. Se les agrega una cucharada de harina, caldo de puchero —una taza— y un vaso de vino blanco. Se tapa bien la cacerola y ss deja a fuego lento hasta que la salsa se reduzca, para servirlas entonces muy calientes.

Papas en salsa blanca.

Se cuecen, pelan y parten en ruedas que se ponen en una cacerola con una salsa blanca, agregándoles después dos yemas de huevo desleídas con dos cucharadas de mantequilla o de nata. Se dejan reposar un rato y se sirven.

Papas soufflés.

Se pelan y se cortan en ruedas del tamaño y del grueso de un peso. Se fríen entonces en aceite, hasta que estén blandas pero sin que lleguen a dorarse, se sacan y se escurren en un colador, dejando que enfríen.

Cuando estén frías se pone en una sartén bastante manteca que se deja hervir. En este momento se dejan caer las papas frías, unas pocas solo, para que no se toquen unas a otras y puedan así hinchar bastante. Cuando estén altas y doradas se sacan y se escurren, sirviéndolas como acompañamiento de carnes asadas o fritas.

Esta fórmula es excelente para preparar estas papas que son tan apreciadas por los buenos gastrónomos.

Papas con jamón.

Se derrite en una cacerola unas cucharadas de manteca en la cual se deslíe una cucharada de harina. Cuando se haya dorado se le agrega sal, pimienta y un ramito compuesto de perejil, laurel y tomillo, amarrado todo con un hilo para poderlo retirar después. Se le añade jamón cortado en pedacitos cuadrados. Cuando hayan cocido un poco se le echan las papas cortadas en la misma forma cuadrada, y una taza de

caldo mezclada con una taza de vino blanco. Se tapa bien y se deja al rescoldo que termine la cocción, sirviéndolas entonces con la salsa colada y desengrasada.

Papas salteadas a la moda de Lyon.

Se cuecen enteras, se pelan y se parten en ruedas. Se pone en una sartén la mitad de aceite y la mitad de mantequilla, cuando esté caliente se le agrega una cebolla partida en rodajas, al estar frita la cebolla se echan las papas, se deja que salteen bien y entonces se les pone sal fina, pimienta blanca y mucho perejil picado, sirviéndolas en seguida.

Papas con arroz.

Se pican, se espolvorean con sal y en seguida se fríen en aceite, una vez fritas se espolvorean con un poquito de pimientón picante. Entonces se les pone agua que esté hirviendo y estando esta dando borbotonees, se deja caer el arroz, se tapa y sin moverlas más se ponen a fuego lento para que terminen la cocción.

Papas revueltas con huevo.

Se fríen las papas cortadas en ruedas delgaditas, se les agrega cebolla picada fina y perejil, se espolvorean con pimentón dulce y cuando estén tiernas se les echa cuatro huevos batidos, se sazonan con sal fina y se revuelven para que no cuajen como tortilla.

Papas en salsa deliciosa.

Se cuecen las papas, se cortan en ruedas, se colocan en una fuente y se les pone la salsa que se prepara de la siguiente manera; se moja una miga de pan en agua templada, se exprime y se pone en el mortero con perejil picado, unas alcaparras, dos anchoas, un pedazo de chorizo y cebolla picada fina. Se mezcla todo muy bien, machacándolo bastante y se sazona con sal y pimienta blanca. Entonces se pone esta pasta en un colador y se pasa con la ayuda de una taza de caldo de puchero desengrasado, echándola sobre las papas que se dejan reposar un rato antes de servirlas, procurando que al hacerlo estén muy calientes.

Papas rellenas al horno.

Se cuecen en agua con sal para luego hacerles un hueco en el centro con la ayuda de una cucharilla.

Cuando estén todas preparadas se rellenan con un picadillo hecho con jamón o carne, pan rallado, perejil y cebolla finamente picado, pa-

sas y aceitunas, unido todo con dos yemas batidas con unas gotas de vinagre. Este picadillo debe ir frito en manteca.

Una vez rellenas todas las papas se ponen en una asadera, muy apretadas unas contra otras, se las rocia con aceite y se ponen al horno hasta que estén en punto de servirlas.

Papas rellenas con carne y jamón.

Se pelan papas que sean grandes y en crudo se les hace en el centro un hueco para poner el relleno. Este se prepara con carne y jamón pasado por la máquina y sazonado con sal.

Una vez rellenas todas se enharinan, se enhuevan y se fríen en aceite, hasta que estén doradas. Al sacarlas se colocan en una cacerola. En el aceite que queda en la sartén se fríe cebolla picada fina, se espolvorea con harina y pimientón dulce, se le da unas vueltas y se echa sobre las papas, se les agrega dos pocillos de caldo o de agua hirviendo, se sazonan y se deja que cuezan a fuego suave hasta que estén tiernas.

Papas rellenas con puré.

Se pelan y se parten por la mitad, a lo largo, haciéndoles un hueco lo más grande posible. Se hace un puré con papas cocidas al cual se le agrega nata, jamón pasado por la máquina y dos yemas de huevo batidas. Se sazona con sal y pimienta blanca y se van rellenando las papas que se colocan en una cacerola, se les agrega caldo, se sazonan y se dejan que cuezan al vapor.

Papas asadas con queso.

Se sancochan unas papas grandes sin quitarles la cáscara. Una vez sancochadas se les corta un pedazo a lo largo que luego sirve de tapa. La parte de adentro se saca con la ayuda de una cucharilla, cuidando de quitar lo más posible para que el hueco quede bastante grande. Toda la comida que se saca se pasa por el prensa-puré y se mezcla con otras tantas cucharadas de mantequilla y de queso rallado, es decir, una tercera parte de cada cosa. Se rellenan con esta mezcla las papas, se les pone la tapa, cuidando que a cada una corresponda la que se le sacó y se ponen el horno para que asen.

Hay que advertir que la cáscara no se le quita.

Papas con chuchoca.

Se cuecen las papas enteras, luego se pelan y se cortan en pedazos que se ponen en una cacerola. Se echa en una sartén una cucharada

de manteca y otra de color, friendo en ella cebolla cortada a la pluma; se le agrega unas cucharadas de chuchoca y se aclara esta salsa con una taza de caldo desengrasado. Se sazona con sal y pimienta negra molida y se vierte sobre las papas, dejando que reposen un rato a fuego suave antes de servirlas.

Papas de apio.

Se eligen grandes, se pelan y se cuecen con sal para freírlas después en aceite con cebolla. Se les da unas vueltas y se les agrega una taza de caldo, sazonándolas con toda clase de especias. Se deja que den un hervor a fuego muy suave y al ir a servirlas se aliñan con dos yemas batidas con una cucharada de jugo de limón.

Papas de apio a la vinagreta.

Se pelan y se cortan en ruedas un poco gruesas que se espolvorean con sal fina y se ponen a asar en la parrilla. Una vez tiernas y bien calientes se colocan en una fuente y se les vierte encima una salsa de vinagreta.

Papas de apio estofadas.

Se pone en una cacerola una cucharada de manteca y otra de color. Las papas de apio se habrán pelado y cortado en ruedas. Se tendrá también picada cebolla a la pluma y perejil fino. Estas dos cosas se fríen primero, se agregan las papas a las cuales se les da unas vueltas, añadiendo entonces unas zanahorias cortadas en ruedas. Se sazona con sal y pimienta negra, una hoja de laurel y una raspadura de nuez moscada. Al estar todo frito se le agrega una taza de caldo desengrasado y media de salsa de tomate para dejar que siga hirviendo a fuego lento hasta que todo esté en punto. Preparadas en esta forma las papas de apio quedan sumamente sabrosas.

Papas de apio en salsa.

Se pelan y se cortan en pedazos que se ponen un rato a remojar. En una sartén se echa aceite, friendo bastante cebolla picada a la pluma, perejil, hieıbabuena, una hoja de laurel y sal, se agregan las papas de apio escurridas, se les da unas vueltas y se espolvorean con un poquito de pimientón dulce, agregando una taza grande de caldo desengrasado y dejando que termine la cocción.

Se pone en el mortero una miga de pan remojada, dos granos de

pimienta negra y un poquito de azafrán, se machaca bien todo y se agrega a la salsa para que espese.

En el momento de servirlas se aliñan con dos yemas de huevo batidas con unas gotas de vinagre.

Papas de apio con salsa de chuño.

Después de peladas las papas de apio se ponen a cocer en agua con sal, dejándolas luego escurrir.

En una cacerola se echan dos cucharadas de mantequilla, friendo en ella una cucharada de perejil muy finamente picado y luego una cucharada de chuño. Se baten dos yemas que se aclaran con una taza de caldo desengrasado, agregándole el frito anterior, medio frío, para que el chuño quede muy bien desleído. Se sazona con sal fina, un poquito de pimienta blanca y una raspadura de nuez moscada. Esta salsa se vierte sobre las papas de apio ya cocidas, escurridas y cortadas en ruedas. Se tapa bien y se dejan un rato al lado de la hornilla, sin que lleguen a hervir, para llevarlas muy calientes a la mesa.

Pimientos rellenos con carne cocida

Se ponen al horno los pimientos para poderlos pelar con facilidad. Una vez pelados y sin rabos ni pepas se rellenan con un picadillo hecho con carne cocida, jamón crudo, nuez moscada, sal, pimienta molida y dos cucharadas de salsa de tomate muy espesa. Listo todo se tapan con el mismo pedacito que se les quitó a cada uno, se enhuevan y se fríen en abundante aceite, colocándolos en una asadera.

Se asan tres o cuatro tomates que se pasan por el cedazo y se fríen en el aceite que sobró, se le agrega un poco de agua y un poco de azúcar molida, dejando que hierva un rato esta salsa para echarla sobre los pimientos y entrarlos al horno hasta el momento de llevarlos a la mesa.

Pimientos rellenos con arroz.

Se toman pimientos que sean lo más iguales posibles de tamaño y se los abre lo menos que se pueda para sacarles las pepas.

En una sartén se fríe jamón y tocino, se le da unas vueltas y se le agrega el arroz—la fritura debe hacerse en aceite—que antes que dore se retira. Con esto se rellenan los pimientos sólo hasta la mitad, se tapan y se colocan apretaditos en una cacerola, cubriéndolos con agua que se sazona con sal, una rama de apio y otra de perejil, pimienta negra y una hoja de laurel. Se tapan y se dejan cocer a fuego suave

hasta que el arroz y los pimientos estén tiernos. Se sacan entonces de la salsa que puedan tener, se colocan en una fuente y se sirven sequitos.

Pimientos rellenos con sesos.

Se lavan y se le quitan los rabos, sacándole todas las semillas. Se hace un picadillo con jamón crudo, media libra de carne de chancho, huevo duro, sesos cocidos, perejil picado, sal y pimienta negra molida. Todo esto bien picado y revuelto se echa en los pimientos que se enharinan y se fríen en abundante aceite, colocándolos después en una cacerola. En el aceite que sobra se echa tomate pelado y picado y una cebolla a la pluma, se le agrega una taza de caldo, dos cucharadas de pan rallado, sal y raspadura de nuez moscada. Esta salsa se echa sobre los pimientos, se tapan y se dejan cocer a fuego muy lento hasta que llegue el momento de llevarlos a la mesa.

Porotitos verdes en ensalada.

Se eligen porotitos verdes sin hebra que se descabezan y se cuecen en agua con sal. Al estar cocidos se escurren y se ponen en una cacerola donde se les echa por encima cebolla y tomate fritos en aceite, con un poquito de azafrán y pimientón dulce. Se le añade pimienta molida negra, agua y vinagre y se sirven fríos o calientes.

Porotitos verdes en escabeche.

Se cuecen en agua con sal, luego de descabezarlos. Entonces se pasan por harina y después por huevo, friéndolos en aceite. Al estar todos fritos se ponen en una fuente y se les echa el escabeche formado por agua, sal, vinagre, pimienta y azafrán, hoja de laurel y un diente de ajo, estas cuatro últimas cosas machacadas en el mortero. Todo ello bien unido forma el escabeche en que se dejan por unas tres horas los porotitos rebozados, pudiendo después servirlos fríos. Son un plato bastante sabroso y especial para los días de verano en que agradan las viandas frescas.

Porotitos verdes rebozados.

Se cuecen descabezados en agua con sal, se enharinan y enhuevan y se fríen en aceite, colocándolos después en una cacerola para echarles la salsa que se hace friendo en el aceite sobrante una cucharadita de harina, se aclara con un poco de caldo, se sazona con sal, pimienta blanca y raspadura de nuez moscada. Una vez unida la salsa a los po-

rotitos se le añade un puñado de perejil muy picado y se dejan que reposen antes de servirlos.

Porotitos verdes con salsa de tomate.

Se cuecen los porotitos descabezados en agua con sal, acompañados de dos cebollas cortadas en cascos. Al estar tiernos se les bota el agua y bien escurridos se ponen en una cacerola. Se echa aceite en una sartén, friendo en ella tomate pelado y picado, se le agrega un poquito de pimientón dulce y una taza de agua, sal y pimienta negra molida. Se vierte esto sobre los porotitos y se los deja un rato al lado de la hornilla antes de servirlos.

Porotitos verdes con caldo.

Se cuecen hechos pedazos en agua con sal, se escurren y se ponen en una cacerola con aceite, se les da unas vueltas y se les agrega una taza grande de caldo del puchero desengrasado, sal y pimienta negra molida. Se tapan y se dejan cocer a fuego muy lento. Al ir a servirlos se aliñan con dos yemas de huevo batidas con unas gotas de vinagre.

Porotitos verdes con crema.

Se cuecen los porotitos descabezados en agua con sal, dejándolos al estar cocidos que escurran. Se hace una crema con leche, harina de maicena, dos yemas de huevo y dos cucharadas de nata o de crema batida.

Una vez los porotitos desaguados se ponen en una cacerola con una cucharada de mantequilla en que se haya frito cebolla muy finamente picada. Se dejan un rato a fuego suave y entonces se les agrega la crema, se sazona con sal fina y pimienta blanca y se dejan reposar una media hora antes de servirlos.

Porotitos verdes cocidos en leche.

Se descabezan y se cortan a lo largo en dos, echándolos en una cacerola con leche a la que se agrega una poquita de sal y dos terrones de azúcar. Se dejan cocer hasta que la leche se consuma por completo, entonces se les vierte por encima mantequilla desleída y mezclada con queso rallado, dejándolos que reposen antes de servirlos.

Porotos a la chilena.

Los porotos, que han de ser de muy buena calidad, se dejan remojando desde la noche anterior. Se cuecen entonces en agua y una vez que estén cocidos se les bota esa agua, dejándolos que escurran.

En una olla se pone manteca y color por partes iguales—la color puede ser picante si agrada—friendo en ella cebolla picada fina y pedacitos de zapallo crudo, se agregan los porotos, se les echa agua hirviendo en cantidad suficiente para que queden un poco claros y se dejan cocer de nuevo hasta el momento de servirlos. Deben ponerse a fuego suave.

Porotos en fuente.

Se cuecen los porotos que se habrán dejado remojando la noche antes en agua con sal. Cuando se les haya consumido casi toda el agua y estén blandos, se echan en una fuente de greda en que habrá una cucharada de mantequilla desleída, se les da unas vueltas para que se impregnen bien, se espolvorean con queso rallado, se les echa más mantequilla y se ponen un rato al horno, procurando que no queden demasiado secos.

Porotos con mote.

Se dejan los porotos remojando desde la noche anterior. Luego se cuecen y al estar tiernos y con poca agua se les agrega un frito de cebolla cortada a la pluma y frita en manteca y color por partes iguales. Se sazona con sal, pimienta negra molida, comino y hierbabuena, agregándole el mote que ha de ser como la tercera parte de los porotos. Se deja que cuezan a fuego lento. En caso de resecarse demasiado se les agregará más agua caliente.

Porotos con salsa de pan.

Se dejan los porotos remojando desde la noche anterior y se cuecen luego sin sal, escurriéndolos después. Se remoja un pedazo de pan francés en leche y se pone en el mortero en unión de cuatro pimientos dulces asados y pelados. En una sartén se fríe en color una cebolla grande picada fina, agregando después el machacado del mortero, sal, pimienta negra molida y comino. Se echa en la olla en que se habrán colocado los porotos, agregándole una taza de leche y una cucharada de mantequilla, para dejar que hierva suavemente hasta que esté a punto. No deben quedar muy espesos.

Porotos con chuchoca.

Los porotos remojados desde la noche anterior se cuecen en agua con sal y se escurren una vez blandos. En una sartén se pone una cucharada de manteca y otra de color, friendo en ella bastante cebolla cor-

tada a la pluma, se le agrega sal y comino y la chuchoca, más una taza de agua o caldo. Todo esto se vierte sobre los porotos que se habrán colocado en una olla que, bien tapada, se deja a fuego lento hasta que la chuchoca esté cocida y se los pueda llevar a la mesa.

Porotos con carne.

Se dejan remojando y se cuecen después en agua con una cucharada de manteca, dos de aceite, perejil y un par de cebollas picadas finas, un pedazo de carne de chancho—si se quieren hacer con carne de vaca o de ternera hay que ponerles un trocito de jamón con gordura—, se aliñan con nuez moscada, sal y pimienta negra molida. Se tapa la olla y se deja que cueza a fuego lento hasta que esté todo tierno y en punto de servirlo.

Porotos con carne de chancho.

Se dora en una sartén con manteca un pedazo de carne de lomo de chancho. Cuando está bien dorada se espolvorea con pimientón, se le da unas vueltas y se aparta.

Los porotos, que estarán remojados desde la noche anterior, se ponen en una olla con agua, agregándole la carne completamente fría, se le pone cebolla cruda partida en cascos, una hoja de laurel y sal, dejando que cueza todo a fuego lento hasta que el caldo se haya reducido y sea una salsa solamente.

Porotos con tocino.

Una vez remojados y cocidos los porotos se dejan escurrir y se colocan en una olla con media libra de tocino picadito, tanta cebolla picada a la pluma como volumen tengan los porotos, tres cucharadas de manteca, una cucharadita de pimientón dulce, dos hojas de laurel y sal.

Se ponen a fuego muy lento para que cuezan en el jugo de las cebollas y en la grasa del tocino. Cuando estén en punto se ve cómo están de sal, se les agrega una cucharada de vinagre y se dejan reposar un rato al lado de la hornilla antes de servirlos.

Pueden acompañarse con huevos fritos o sino con chorizos fritos.

Porotos con costillas de vaca.

Se tienen en remojo y se cuecen. En una cacerola se pone aceite, friendo en él dos cabezas de cebolla picadas finamente, se le agrega una taza de salsa de tomate y las costillas de vaca. Se unen los porotos bien

escurridos, se sazona con sal, pimienta negra molida, una hoja de laurel y hierbabuena picada. Se tapa la cacerola y se deja hervir un rato a fuego lento. Entonces se le echa un machacado de avellanas tostadas deshechas con unas cucharadas del agua en que cocieron los porotos. Se deja que den otro hervor antes de servirlos.

Porotos con arroz.

Se dejan los frejoles remojarndo desde la noche anterior. Se les bota esa agua y se ponen con nueva agua a hervir hasta que estén tiernos. Se escurren entonces. En una olla limpia se echa una cucharada de manteca y en ella se fríe un poquito de cebolla picada fina, se echa el arroz que ha de ser como la tercera parte de los frejoles, se le da unas vueltas y se agregan aquellos, se sazona con sal y pimienta blanca, se les añade agua en cantidad suficiente para que el arroz cueza y se deja hervir a fuego muy lento sin removerlo.

Porotos exquisitos.

Se dejan los frejoles remojando con doce horas de anticipación, luego se cuecen y se dejan escurrir separando la mitad que se dejan enteros y pasando la otra mitad por el prensa-puré.

Se fríen en manteca unas torrejas de pan de molde y unas redondelas de cebolla que anteriormente se habrán pasado por harina.

Los frejoles enteros se sazonan y se ponen en una fuente honda, alternados con los fritos de cebolla y de pan; encima se le vierte el puré que se habrá aclarado con una taza de caldo desengrasado, se le espolvorea queso rallado, se le echa un poquito de sal fina y se entra un momento al horno para que dé un hervor suave sin que llegue a resecarse.

Preparados en esta forma los frejoles quedan exquisitos y muy finos. Si gusta, al aclarar el puré con caldo se le puede echar una cucharada de color picante.

Porotos granados con choclos.

Se cuecen los granados y se ponen a escurrir. En una olla se echa una cucharada de manteca y otra de color, friendo dos cucharadas de cebolla picada fina, se le agrega entonces choclo picado y pedacitos de zapallo nuevo, se le da unas vueltas, se unen los granados, se sazona con sal, se le vierte una taza de caldo y se deja que cuezan a fuego lento.

Porotos granados paisanitos.

Se cuecen en agua con sal y se escurren, colocándolos después en una cacerola con manteca, color y perejil picado; se remueven constantemente para que no se peguen y al ir a servirlos se les echa dos yemas de huevo batidas con unas gotas de vinagre.

Porotos granados a la minuta.

Se ponen en una olla con agua, una cucharada de manteca, una hoja de laurel, cebolla partida en cascos y perejil, dejándolos que cuezan. Cuando están cocidos se les echa sal y unos granitos de pimienta negra. Se los deja que reposen unos minutos y al ir a servirlos se les rocia unas gotas de vinagre

Granados en ensalada.

Se cuecen sólo en agua y una vez tiernos se dejan escurrir y se colocan en una ensaladera, aliñándolos con cebolla picada a la pluma y pasada por agua caliente y sal y luego por varias aguas, para quitarle el mal gusto; perejil picado y sal. Se machacan en el mortero unas dos cucharadas de los mismos granados, se agrega una yema de huevo duro, aceite, vinagre, sal y pimienta. Esta salsa—que ha de quedar clara—se echa encima de los granados. La clara del huevo duro se pica y se espolvorea por encima.

Preparados en esta forma los granados quedan muy sabrosos y son un plato agradable para entrada.

Granados con tomate.

Se cuecen dos tazas de granados que se dejan enfriar y escurrir.

En una cacerola se echa tocino picado. Cuando el tocino esté medio derretido y caliente, se le agrega cebolla picada fina y al estar esta frita se le añade el tomate hecho salsa. Se sazona con sal.

Se ponen los granados en una fuente honda, se le vierte encima la salsa y se ponen un momento al lado de la hornilla para que espesen. Se sirven calientes.

Granados con jamón

Se fríe en manteca, sin que llegue a dorarse, un trozo de jamón cortado en pedacitos cuadrados, se le agrega media taza de caldo desengrasado y un kilo de granados, dejando que cuezan a fuego lento con uno o dos cogollos de lechuga. Cuando estén cocidos se aparta la le-

chuga y se le agrega a los granados una cucharada de harina desleída en media taza de caldo, se deja que den otro hervor y se sirven.

Granados a la francesa.

Se pone una lechuga finamente picada en una cacerola con dos cucharadas de mantequilla, cuando empiece a hervir se le agregan los granados que han de ser muy tiernos y de buena calidad, dejando que cuezan en el agua que suelta la lechuga.

En cuanto estén cocidos se separan del fuego y se les agrega una cucharada de azúcar y una de nata, revolviéndolo bien y sirviéndolo.

Hay que advertir que deben cocer los granados a fuego muy suave.

Granados con aceite.

Se desgranan y se limpian, poniéndolos a cocer en agua con sal. Una vez cocidos se apartan a un lado para que reposen al rescoldo y un momento antes de llevarlos a la mesa se les quita el caldo, dejándolos casi secos. Se les espolvorea sal fina, pimienta y aceite crudo, más perejil picado fino.

Granados con huevo duro.

Una vez desgranados y limpios se ponen en una cacerola con manteca y al estar salteados se les agrega una taza de caldo desengrasado y una copa de vino añejo. Se sazonan con sal y se tapan, dejando que cuezan al vapor.

Al estar listos se colocan en una fuente redonda, formando una pirámide en el centro, se rodean con huevos duros cortados por la mitad a lo largo y se sirven.

Puerros con papas.

Se limpian los puerros, se cortan y se cuecen en unión de unas papas no muy grandes, peladas enteras; una vez cocidas las dos cosas se deshacen las papas con la ayuda de un tenedor y se mezclan con los puerros y un pedazo de bacalao desalado y desmenuzado. Esta mezcla se sazona con sal fina y pimienta blanca, se les agrega mantequilla desleída y se deja un rato en reposo antes de servirlo. Resulta un plato bastante sabroso y apreciado por los buenos gastrónomos.

Puerros con huevo revueltos.

Se cuecen los puerros que se cortan en trozos largos y se dejan escurrir. Se baten tres o cuatro huevos. En una sartén se pone mantequi-

lla en la que se fríe cebolla y perejil picados, se unen los puerros y los huevos, revolviéndolo para que no forme tortilla. Se sazona con sal fina y pimienta molida.

Repollo relleno.

Se elige un repollo regular de tamaño, bien apretado y blanco. Se pasa por agua hirviendo y se parte en dos pedazos, sacándole entonces la parte del medio o sea el cogollo.

Se hace un picadillo con carne de pulpa, tocino, jamón—todo en trocitos finos y en crudo—sal, pimienta, nuez moscada, hoja de laurel, clavillo y cominos, más tres yemas de huevo. Todo esto se trabaja para que quede muy bien unido, poniendo la mitad en cada hueco que se ha hecho a cada mitad del repollo, entonces se unen las dos mitades y se amarran con un cáñamo para que parezca que el repollo está entero.

Se coloca en seguida en una olla con un pedazo de tocino, un hueso de jamón, dos cebollas partidas en cuatro, zanahorias, hoja de laurel, un diente de ajo, un ají dulce, agua y sal. Se deja que cueza a fuego lento durante media hora, es decir, hasta que esté perfectamente tierno. Entonces se coloca sin las amarras en una fuente redonda y se le echa por encima la salsa colada que se habrá espesado con una cucharada de mantequilla y una gotas de jugo de limón.

Repollo con salchichas.

Se lava y cuece en agua con sal un repollo entero que se echa al agua cuando ésta hierva a borbotones. Al estar medio cocido se saca y se tiene un rato en agua fría. Se escurre y se coloca en otra olla con manteca.

En una sartén se pone una cucharada de manteca y se fríe en ella un diente de ajo que después se bota, entonces se fríe bastante cebolla picada fina, cuando empiece a dorarse se le ponen las salchichas que estarán medio asadas en el horno y cortadas en ruedas, se le agregan además unos porotos granados sancochados, se le da espacio a todo un par de vueltas y se echa sobre el repollo, agregándole el agua sobrante en que cocieron los porotos, se sazona y se tapa, dejando que hierva hasta que esté listo para servirlo.

Repollo guisado.

Se lava el repollo, se pica y se cuece en agua con sal, luego se escurre. En una sartén se pone una cucharada de manteca y se fríe en

ella un poquito de cebolla que se espolvorea con pimientón picante; se agrega el repollo, se sazona con sal y se le echa una taza de caldo o de agua hirviendo, más una cucharada de vinagre. Se deja que dé un hervor muy suave y se sirve.

Repollo rebozado.

Se lava y se limpia el repollo que se cuece en agua con sal, se saca al estar tierno y se echa en agua fría, quitándole las hojas una por una. Después se escurren y se rebozan, friéndolas en manteca muy caliente dobladas lo mismo que si fueran una tortilla francesa. Una vez todas las hojas fritas se colocan en una cacerola, con la manteca que sobre del frito y una taza de caldo o agua, sal y especias, dejando que embeban la salsa hasta el momento de servirlas, en que se sacan con un tenedor y escurridas se colocan en una fuente, echándoles por encima una salsa de perejil para llevarlas a la mesa muy calientes.

Repollitos de Bruselas salteados.

Se cuecen primero en agua con sal, se escurren y se ponen en agua fría, escurriéndolos después de nuevo. Se saltean después a fuego muy fuerte, sazonados con sal, pimienta blanca y nuez moscada, en una sartén con mantequilla. Hay que servirlos muy calientes.

Repollitos de Bruselas rebozados.

Se lavan, se cuecen en agua con sal y se ponen después en agua fría para luego escurrirlos y pasarlos por huevo y harina, friéndolos en manteca o mantequilla, para servirlos muy calientes.

Salsifíes con salsa.

Se pelan, se cuecen en agua con sal y se dejan escurrir para después ponerlos en mantequilla en que se ha frito bastante perejil muy picado; se les da unas vueltas y luego se les vierte una salsa hecha con dos yemas batidas con una cucharadita de harina y una cucharada de nata, todo ello desleído en leche y cocido para que espese.

BIBLIOTECA SECCI SANTI

Salsifíes fritos con salsa.

Se pelan, se cuecen, se escurren y fríen en mantequilla. Luego se les vierte una salsa de mantequilla con perejil y limón, sazonada con sal y pimienta blanca.

Tallos de pencas.

Se cuecen los tallos de pencas, se pelan una vez cocidos, se cortan y se echan en agua fría para que no se pongan negros.

Se pone mantequilla en una sartén chica y se fríe en ella cebolla picada muy fina, se agregan los tallos escurridos, se sazona con sal fina y pimienta blanca, se espolvorea con un poquito de harina y se le agrègan dos cucharadas de caldo, dejándolos que reposen un rato.

Al ir a servirlos se les echa dos yemas de huevo batidas con unas gotas de limón.

Tallos de pencas al gratín.

Después de cocidos y pelados los tallos se cortan en pedazos chiquitos y se ponen en una budinera alternando una capa de tallos con una de pan y queso rallado. Una vez llena la budinera se le hecha por encima una media taza de leche á la que se ha mezclado dos cucharadas de mantequilla, sal fina y pimienta blanca. Se entra al horno un rato, espolvoreándolos de nuevo con queso y pan, echándoles unos montoncitos de mantequilla para que se forme costra dorada encima.

Tallos de acelgas.

Se sacan los tallos de las hojas más grandes de las acelgas, se limpian de las telillas, se lavan y se cortan en pedazos que se cuecen en agua con sal. Una vez cocidos y escurridos se pasan por una pasta de huevo y harina para freírlos y servirlos muy calientes acompañando carnes asadas o cocidas.

Tallos de espinacas.

Se preparan en la misma forma que los anteriores, pero se cortan bastante largos y al ir a servirlos se les echa por encima jugo de carne bastante condimentado. Quedan muy sabrosos.

Tomates rellenos con miga de pan.

Se parten por la mitad, se vacian y se echa la carne del tomate en una sartén con manteca, se remoja un buen rato miga de pan en leche que se escurre y exprime bien, mezclándola con la carne de los tomates para hacer el relleno.

En el fondo de cada medio tomate vaciado se coloca un poquito de mantequilla, después se echa el relleno y otro poquito de mantequilla, se espolvorea por fin con pan rallado y tostado, se entran al horno

por espacio de veinte minutos en una fuente que resista al fuego y se llevan en la misma fuente a la mesa.

Tomates rellenos con carne y callampas.

Se eligen todos los tomates redondos y lo más iguales de porte, se les quita una tapita encima para sacarles la carne de adentro y se rellenan entonces con un picadillo hecho con cebolla, perejil y callampas, frito en aceite o mantequilla. A esto se le agrega unas dos cucharadas de salsa española y un poco de pan rallado, sazonando con sal fina, pimienta blanca y una raspadura de nuez moscada. Se colocan los tomates rellenos al horno en una asadera y al estar en su punto se ponen en un azafate sobre una cama de perejil frito, vertiéndoles encima la salsa que hayan soltado, previamente colada.

Tomates rellenos con carne y jamón.

Se toman tomates bonitos que se lavan y se parten por la mitad, sin separar completamente las dos mitades. Se les quitan las semillas y en los huecos que quedan se les pone un picadillo muy fino hecho con carne cocida y jamón, pasadas ambas cosas por la máquina y fritas después en mantequilla con un poco de cebolla y perejil picados también finamente y bien sazonadas. Se unen entonces las dos mitades y se colocan en una cacerola con dos cucharones de caldo de puchero, un poquito de sal, unos granos de pimienta, una rama de perejil y otra de apio y se tapan, colocando fuego sobre la tapadera para que asen por parejo.

Tomates rellenos con jamón y queso.

Se toman los tomates redondos y bien maduros y se abren para vaciarlos de carne y comida. Se hace un picadillo con queso rallado y jamón pasado por la máquina en partes iguales y un poco de perejil picado, se le agrega mantequilla y un huevo batido. Esta pasta se trabaja bien para que quede muy unida y con ella se rellenan los tomates, se cubren con un poco de pan rallado y un poquito de mantequilla y se colocan en una cacerola con una cucharada de mantequilla y media taza de caldo, entrándolos al horno o poniéndolos entre dos fuegos hasta que asen.

Verduras en budín.

La verdura que se quiera emplear para hacer el budín—ya sean acelgas, espinacas, coliflores, papas, zanahorias, fondos de alcachofas,

berenjenas, etc.—se cuece en agua con sal, se deja escurrir luego y por fin se pica finamente. Se pone en una sartén un poco de mantequilla y en ella se le da unas vueltas a la verdura, retirándola entonces del fuego. Se deja enfriar. Mientras tanto se baten los huevos que se crea necesarios, uniéndolos a la verdura fría, se le pone sal y pimienta blanca y se echa en un molde enmantequillado y espolvoreado interiormente con pan rallado, se le agrega más pan rallado y unas pellitas de mantequilla, entrándolo al horno hasta que esté cocido. Se vuelca entonces en una fuente redonda y se sirve acompañado de una salsa blanca.

Verduras en budín con queso.

Las verduras más apropiadas para preparar en esta forma el budín son las berenjenas, los porotitos nuevos y los fondos de alcachofas. Se cuecen y se dejan escurrir, para después picarlos menudamente.

Se baten aparte las claras y las yemas de los huevos que sean necesarios. Se unen a la verdura elegida, se agregan dos cucharadas de nata o mantequilla y un poco de miga de pan rallada y queso también rallado. Todo bien trabajado se sazona con sal fina y pimienta blanca, y se vierte en un molde que tenga hueco en el centro, molde que se enmantequilla y espolvorea con queso y pan rallado. Encima se espolvorea con los mismos ingredientes y se entra al horno hasta que cuaje. Entonces se vacia en una fuente redonda y se lleva a la mesa acompañado de una salsa blanca u holandesa que se le pone en el centro. Puede también servirse con una salsa mayonesa algo clarita.

Zanahorias con salsa.

Se pelan unas zanahorias que se ponen en una cacerola con un poquito de aceite, agregándole después unas cebollitas reina y dándole a todo unas vueltas. Se le agrega una cucharada de harina y una taza de caldo, dejando que cuezan a fuego lento. Se sazonan con sal fina. Al ir a servirlas se les agrega dos yemas batidas con unas gotas de vinagre.

Zanahorias con salsa de chuño.

Se pelan las zanahorias que se cuecen enteras en agua con un poquito de sal, después se sacan, dejándolas escurrir para picarlas en ruedas un poco gruesas.

Se fríe en mantequilla una cucharada de chuño que luego se

retira y se deja enfriar. Se baten dos yemas y se les agrega unas dos cucharadas de leche, se añaden al chuño frío, cuidando de que no forme grumos, se vuelve al fuego un momento, revolviéndolo siempre y por fin se le echa una cucharada de perejil finamente picado.

Esta salsa se vierte sobre las zanahorias y se dejan en reposo una media hora antes de servirlas, cuidando que vayan muy calientes a la mesa.

Zapallitos rellenos.

Hay que elegir zapallitos tiernos de los llamados italianos. Se cuecen y se parten por la mitad, sacándole la parte de adentro. Se hace un picadillo de cebolla y perejil picado y frito en mantequilla, carne cocida picada, pan remojado en leche y dos huevos. Se sazona con sal fina, pimienta blanca y nuez moscada rallada. Todo esto bien trabajado se pone en los medios zapallitos que se colocan en una asadera con un poco de caldo de puchero, una cucharada de mantequilla, sal y dos granitos de pimienta, entrándolos al horno hasta que el relleno haya cuajado.

Zapallitos rellenos con queso.

Se sancochan los zapallitos que han de ser muy tiernos y de muy buena calidad. Se parten por la mitad y se le saca buena parte de la comida que se pica. Se pone mantequilla en una sartén y se fríe en ella cebolla fina, se agrega el picadillo de zapallito, se saca del fuego y se le añade queso rallado, huevo duro picado, nata y dos yemas de huevo, trabando bien la mezcla para que quede muy fina. Se sazona con sal y pimienta blanca. Se rellenan los zapallitos, se espolvorean por encima con queso rallado y se les pone un poquito de mantequilla, entrándolos al horno en una asadera hasta que estén dorados.

Si se resecaran demasiado se les pone un poco de caldo de puchero.